



## Produktinformation

Dextro Energy GmbH & Co. KG  
 Hafenstraße 77  
 DE-47809 Krefeld  
 Telefon: +49 2151 5227 0  
 Fax: +49 2151 5227 369  
 E-mail: info@dextro-energy.com  
 Web: www.dextro-energy.com

### Lieferant

**Dextro Energy GmbH & Co. KG**  
**Hafenstraße 77**  
**DE-47809 Krefeld**

Telefon: +49 2151 5227 0  
 Fax: +49 2151 5227 369  
 E-mail: info@dextro-energy.com  
 Web: www.dextro-energy.com

### 01. Allgemeine Informationen

Artikelnummer:	102231321	
Herstellbezeichnung:	Dextro Energy* Dextropur 16 x 400 g D	
Verkehrsbezeichnung:	Dextrosepulver.	
Beschreibung CU:	Faltschachtel mit losem Innenbeutel CU mit MHD, Lotcode und Uhrzeit codiert (Schema: MM/JJJJ LLLL HH:MM)	
Beschreibung TU:	CU Brutto: 432,9g , Verbundfolie Beutel: 6,2g FS: 26,7g einteilige Wraparound-Umverpackung, nach Aufreißen bleibt Niederrand-Tray als Regaleinheit, 2x8 FS ergeben eine TU TU mit MHD, Lotcode und Uhrzeit codiert (Schema: MM/JJJJ LLLL HH:MM)	
Lagerbedingungen - ungeöffnet:	TU Brutto: 7138,4g Tray: 212g trocken, RT (5-25°C) Trocken lagern. Nicht neben stark riechenden Artikeln lagern. Füllhöhe technisch bedingt.	
Gesamt MHD:	48 Monate	

### 02. Verbraucherinformation

**Zutaten:** Dextrosemonohydrat (100%).

\* enthält Kohlenhydrate

Dextropur ist Traubenzucker (Dextrose) in Pulverform. Geeignet zum vielseitigen Einsatz bei erhöhtem Bedarf an Kohlenhydraten. Traubenzucker (Dextrose) geht direkt ins Blut und ist schnell verfügbar.

Dextropur lässt sich hervorragend verwenden in  
 - Getränken wie Tee, Säften, Milch, Kakao und Wasser.  
 - Müsli, Joghurt und Quark.  
 - Obstsalaten und Desserts.

### 03. Sensorik

<b>Sensorik</b>	
Produkt - Zubereitungsmethode 1:	30 g in 100 ml kaltes Wasser einrühren
Produkt - Aussehen:	weißes, rieselfähiges Pulver
Produkt - Geruch:	neutral
Produkt - Geschmack:	süßlich, typisch nach Dextrose
Produkt - Konsistenz:	Pulver
Produkt - Textur:	Pulver

#### 04. Nährwertangaben - Deklaration

		<b>pro 100 g</b>	
	<b>Einheit</b>		<b>NRV(%)</b>
Brennwert kJ	kJ	1.551,00	18,00
Brennwert kcal	kcal	365,00	18,00
Fett	g	0,00	0,00
- Gesättigte Fettsäuren	g	0,00	0,00
Kohlenhydrate	g	91,00	35,00
- davon Zucker	g	91,00	101,00
Eiweiss	g	0,00	0,00
Salz	g	0,00	0,00

NRV (%) = Nährstoffbezugswert

#### 05. Nahrungsmittelintoleranz/Allergene

Allergen	Ja	Spuren	Nein	Kommentar
Glutenhaltiges Getreide / daraus hergest. Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Krebs / Krebstiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Eier / Eiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fisch / Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Soja / Sojaerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch / Milcherzeugnisse (einschl. Lactose)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schalenfrüchte / daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie / Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf / Senferzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesamsamen / Sesamerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid / Sulfit (SO <sub>2</sub> ) > 10 mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Spuren von SO <sub>2</sub> (<10ppm) aus Dextrose möglich
Lupine / Lupinerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere / Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schalentiere / Muscheln	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Andere	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Allergene EU15 Kommentar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

z.B. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Makadamianuss, Queenslandnuss

Materialnummer	<b>102231321</b>	Seite	3/3
Materialname	<b>Dextropur 16 x 400 g D</b>	Ausgabe	08.03.2024

## 06. Besondere Ernährungsweisen

Bezeichnung	Ja	Nein	Kommentar
Vegan	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ovo-lacto-vegetabil	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ovo-vegetabil	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lacto-vegetabil	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Kosher	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Halal	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
glutenfrei	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
diabetiker-geeignet	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	nur bei Unterzuckerung
koffeinfrei	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

## 07. Besonderheiten

Bezeichnung	Ja	Nein	Kommentar
GVO	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Nicht kennzeichnungspflichtig nach EG-VO 1829/2003 und 1830/2003
Bestrahlung	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Novel-Food	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Nanotechnologie	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	